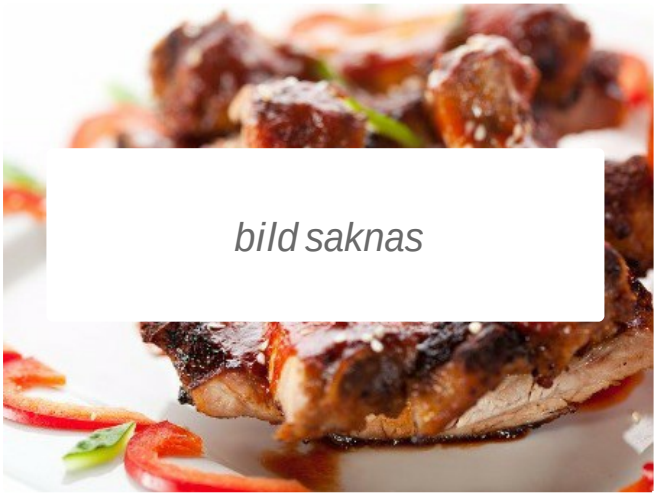


inköpslistan.se

Av: Cecilia Morén

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Fest

PICATA MILANESE

Ingredienser

500 g fläskkotlett
(eller skinka eller bog)
1 st ägg
1,5 dl ost, riven
1/2 dl ströbröd
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
smör *(till stekning)*

tomatsås:
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
smör *(tlll stekning)*
tomater, passerade *(2,5dl tomatsås)*

Gör så här

Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs den i smör i någon minut. Häll på såsen och låt den koka upp. Skär köttet i centimetertjocka skivor. Vispa upp ägget i en djup tallrik. Blanda ost, ströbröd, salt och peppar på en tallrik. Doppa först köttet i ägget och vänd det sedan i ostblandningen. Låt det ligga några minuter att stelna. Stek i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida. Servera med tomatsåsen och kokt ris.